

Äggmoln



Att sätta ihop en 3-rätters middag till nyår kan vara en relativt stor utmaning om alla ska kunna/vilja äta av alla delarna. Som småbarnsförälder blir man ibland lite hindrad i de val man gör till maten men till dagens nyårsmiddag hade jag hittat en bra kombination av rätter. Förrätten blev dessa äggmoln som efter lite extra kryddning var riktigt goda i kombination med vanliga [snittar](#). Receptet hittade jag på [ica.se](#) och med tre ingredienser är det en snabb förrätt att slänga ihop.

4 ägg

Salt

Svartpeppar

Sätt ugnen på 225°, skilj äggvitor och äggulor, spara de hela äggulorna. Vispa äggvitorna till hårt skum, forma moln av äggvitorna på en plåt med bakplåtspapper och gör en grop för äggulan. Sätt in plåten mitt i ugnen i 3 minuter, ta ut plåten och lägg på äggulorna, sätt in låten igen mitt i ugnen i ytterligare 3-4 minuter.

Krydda äggen med salt och peppar efter behag och servera gärna med valfritt tillbehör.